

BACALHAU PORTUGUÊS

INGREDIENTES

1 kg e 300 g de bacalhau
3 batatas grandes
5 folhas de couve
5 folhas de repolho
palmitos
4 ovos
salsinha para decoração
cebola
azeite
pimenta com cominho
3 bananas

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho um dia pro outro pra tirar o excesso de sal, lembrando que tem que trocar a água.

Cozinhe o bacalhau sem adicionar sal.

Cozinhe as batatas, couve e repolho e adicione um punhado de sal, se não der pra cozinhar tudo junto com o bacalhau.

Cozinhe também os ovos.

Em seguida, retire a pele do bacalhau e os espinhos.

Descasque os ovos e reserve.

Em uma travessa, coloque em camadas o repolho, a couve, as batatas, o peixe e palmito.

Repita a mesma sequência.

Em cima, adicione os ovos, o palmito, a cebolinha e bananas.

Acrescente uma pitada de pimenta com cominho.

Refogue a cebola com um pouco de óleo e água para murchar.

Pronto, é só servir - é uma delícia receita de família.

Regue com azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17503-bacalhau-portugues.html>